



## ANEXOIV

### VALORES PARA AS CONCESSÕES DE ESPAÇOS (TERRADO) DURANTE O EVENTO\*

	Alimentares Com fabrico		Alimentares Sem fabrico		Não Alimentares	
	Valor base	Valor oferecido	Valor base	Valor oferecido	Valor base	Valor oferecido
Valor por dia/m2	2€		1 €		1 €	
Outras condições						

PISTA DE GELO	Alimentares Com ou sem fabrico		PISTA DE GELO	Publicidade nas Tabelas		PISTA DE GELO	Publicidade em viaturas	
	Valor base	Valor oferecido		Valor base	Valor oferecido		Valor base	Valor oferecido
Valor por dia/m2	5,50 €		Valor por tabela	250,00 €		Valor para 3 viaturas	1000,00 €	
Outras condições			Outras condições			Outras condições	Oferta de uma tabela na pista e 100 bilhetes	

\* A área tem de incluir avançados, esplanadas e materiais promocionais

\* Aos valores acresce o IVA à taxa legal de 23%

\* A Organização reserva-se ao direito de convidar gratuitamente a participação de mercadores e artífices.



## ANEXOV

### LISTAGEM DE PRODUTOS E MATERIAIS PERMITIDOS E NÃO PERMITIDOS

1. **O que é solicitado:**
  - Rigor natalício
  - Originalidade e qualidade
  - Criatividade
2. **Alimentos, bebidas e produtos autorizados:** todos
3. **Utensílios e materiais autorizados:** todos, desde que caracterizados à época natalícia
4. **O que NÃO deve estar presente:** Bens e materiais perecíveis
5. **Objetos de uso pessoal NÃO permitidos:** Os não autorizados por lei e se autorizados devem ter os documentos para portabilidade
6. **Adereços de uso pessoal NÃO permitidos:** Todos os adereços que não cumpram normas de higiene e segurança

## ANEXO VI

### RECOMENDAÇÕES

1. Os talheres, pratos e copos só deverão ser colocados nos balcões ou mesas pouco antes de se iniciarem as respetivas refeições.
2. Os talheres e todos os utensílios de madeira utilizados no consumo dos alimentos, não sendo indexados com produto adequado, não poderão ser utilizados.
3. Quando os géneros alimentícios se destinarem a ser conservados ou servidos frios devem ser arrefecidos o mais rapidamente possível após a fase final de processamento pelo calor, até uma temperatura de que não resultem riscos para a saúde.
4. Devem ser armazenadas, nas devidas condições de conservação, amostras de todos os pratos confeccionados pelo menos 24 horas.
5. Não é permitida a confeção nos espaços de qualquer produto de panificação e pastelaria, apenas sendo permitida a sua venda.



## ANEXO VII

### ALGUMAS CONDIÇÕES A OBSERVAR PELOS EXPOSITORES NO FABRICO, ROTULAGEM E DISPOSIÇÃO DE PRODUTOS ALIMENTARES

#### REQUISITOS GERAIS

- **Os manipuladores de alimentos, devem apresentar fotocópia da “Ficha de Aptidão”, ou equivalente, para o exercício da atividade.**
- A rotulagem deve indicar o local e a data de fabrico, bem como a validade;
- Os produtos expostos devem encontrar-se fora do alcance do público, devidamente acondicionados e protegidos em vitrinas ou, em alternativa, tapados com papel celofane ou similar;
- As mesas, bancadas e outros suportes utilizados para expor os produtos devem ser em material liso, lavável, impermeável e imputrescível. Caso contrário, devem os mesmos ser devidamente forrados com material liso e lavável;
- Deve existir um recipiente para o lixo, com tampa acionada com comando não manual;
- As lâmpadas de iluminação devem ser devidamente protegidas;
- O Expositor deve elaborar tabela de preços e possuir livro de reclamações, indicações que devem ser afixadas em local visível;
- No caso de venda de bebidas alcoólicas, devem ser afixadas as respetivas restrições, enunciadas no Decreto-Lei nº9/2002 de 24 de Janeiro, retificado nos termos da Declaração de Retificação n.º 3-A/2002 publicada no DR, I-A, n.º 26, 3.º suplemento, de 31.01.2002);
- Só é permitida a transformação de produtos alimentares nos locais indicados pela Organização.
- As águas residuais devem ser encaminhadas com materiais da organização para a rede de esgotos indicada pela organização;
- Junto do local de lavagem de mãos, deve existir sabonete líquido com doseador, não irritante para a pele, e sistema individual de secagem de mãos;
- Deve existir caixa de primeiros socorros devidamente apetrechada;
- Deve ser instalado extintor de pó químico seco, tipo ABC, ou em alternativa de CO<sub>2</sub>, manta ignífuga (corta fogo) e ser dada formação adequada aos seus potenciais utilizadores.



## ANEXO VIII

MODELO DE REPREENSÃO ESCRITA, A observar NOS TERMOS DO PONTO 30.3

<b>DATA</b>	
<b>HORA</b>	
<b>NOME DO FISCAL 1</b>	
<b>NOME DO FISCAL 2</b>	
<b>IDENTIFICAÇÃO DO PARTICIPANTE</b>	

DESCRIÇÃO DA INFRAÇÃO: _____ _____ _____ _____	
NORMA VIOLADA	
SANÇÃO APLICADA	
Repreensão por escrito	
Repreensão por escrito e perda de caução	
Repreensão por escrito e perda de caução + pagamento de valor igual à caução	
Exclusão imediata do evento e perda da caução <u>POR INICIATIVA DO INFRATOR EM OPÇÃO À SANÇÃO DA ALÍNEA SUPRA</u>	
Exclusão imediata do evento e perda da caução, <u>POR INICIATIVA DA ORGANIZAÇÃO</u>	